

CENTRO DE MAYORES PADRE VALLET

MENÚ SEMANAL

Del 26 de agosto al 01 de septiembre de 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Ensalada de alubias con vinagreta (1,10) (450 kcal)	Judías verdes con patatas (10) (212 kcal)	Guisantes con jamón (5) (280 kcal)	Sopa de cocido (1,2,4,7,11,13,14) (154 kcal)	Patatas con costillas (10,13) (430 kcal)	Acelgas con patata (10) (156 kcal)	Cóctel de marisco (1,2,11) (235 kcal)
	Sopa castellana (1,2,4,7,10,11,13,14) (271 kcal)	Crema de puerros (1,2,4,7,11,13,14) (153 kcal)	Alubias pintas estofadas (4,5,10,13) (172 kcal)	Gazpacho andaluz (10,13) (160 kcal)	Ensalada mixta (1,2,10) (185 kcal)	Ensaladilla rusa (1,2,10,14) (194 kcal)	Crema de champiñón (1,2,4,5,7,11,13,14) (153 kcal)
SEGUNDOS	Fogonero con tomate (2,13) (323 kcal)	Cinta de lomo a la riojana (10,13) (280 kcal)	Trasero de pollo asado (1,2,4,7,10,11,13,14) (387 kcal)	Cocido completo (5,13,10) (816 kcal)	Huevos fritos con patatas (1,10) (310 kcal)	Ternera guisada (S.A) (256 kcal)	Paella mixta (1,2,4,7,11,13,14) (353 kcal)
	Pechuga de pollo empanada (1,13) (235 Kcal)	Tortilla francesa con ensalada (1,10) (154 kcal)	Magro con tomate (10,13) (387 kcal)	Filete de bacaladilla rebozado con ensalada (1,2,13) (224 kcal)	Merluza en salsa (2,11,13,14) (324 kcal)	San Jacobo con ensalada (1,5,10,13) (295 kcal)	Pollo plancha (S.A) (178 kcal)

1-Huevo 2-Pescado 3-Cacahuete 4-Soja 5-Lácteo 6-Fruto de cáscara 7-Apio 8-Mostaza 9-Sésamo 10-Sulfitos 11-Moluscos 12-Altramuces 13-Gluten 14-Crustáceos S.A-Sin alérgenos



Postre: Lácteo (5) / fruta de temporada

Pan y bebida incluidos

Nutricionista: Esther Tortosa Caparrós

NºCOL: MAD00054

6, 27 euros